

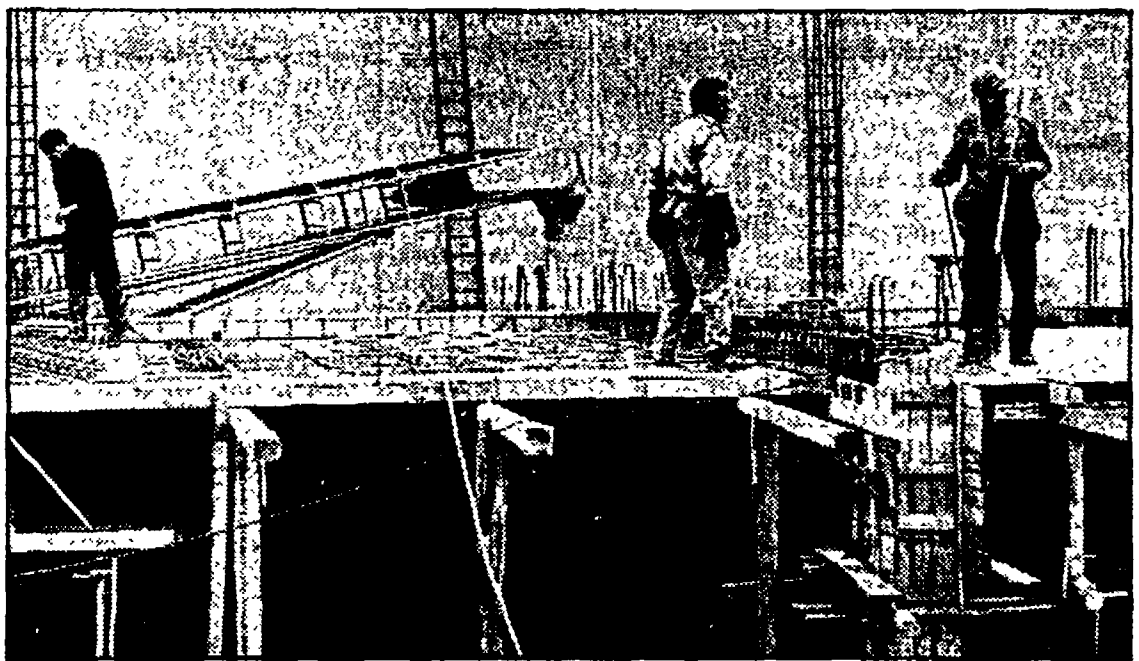
Dilaga nel settore edile romano la pratica del cottimo-selvaggio

Il racket delle braccia

L'unico contratto è: «Prendere o lasciare»

Centinaia di edili vengono reclutati dai «caporali» ogni mattina all'alba nelle piazze dei paesi delle province di Frosinone e Latina. A bordo di pulmini raggiungono i cantieri della capitale dove spesso vengono pagati a seconda della produzione che effettuano

«Venite a lavorare da noi e vi pagheremo un tot per ogni metro di muratura che costruirete. Se poi sarete così veloci da terminare l'opera nel giro di due giorni noi vi pagheremo il doppio o il triplo di quanto in realtà vi spetterebbe. Accettate, altrimenti restate senza lavoro. Alle quattro del mattino nelle piazze dei centri del Frusinate o della provincia di Latina, ma anche in alcune zone di quella di Roma, l'invito esplicito e minaccioso del caporale viene accolto da centinaia di edili. A bordo di pulmini, pieni zeppi, dove si fa fatica anche a respirare, raggiungono i cantieri della capitale. Ritornano a casa solo dopo le dieci di sera. Dodici, tredici ore di lavoro al giorno, alle dipendenze di minuscole ditte che prendono i lavori in subappalto da altre più grandi ed affermate e che ignorano qualsiasi forma di contrattazione, di tutela, di garanzia dei diritti dei lavoratori. Dodici, tredici ore di lavoro a rischio e pericolo della propria incolumità: le misure di sicurezza qui sono tabù.



Se la paga sale con la produzione

Con il cottimo l'ammontare della paga varia a seconda del rendimento del lavoratore e della quantità di produzione effettuata. È questo uno dei meccanismi più diffusi di retribuzione ad incentivo. Si usa soprattutto nel settore industriale, in particolare nelle produzioni di serie e manifatturiere. Il cottimo viene regolato dalla contrattazione nazionale delle diverse categorie. Sindacato ed imprenditori stabiliscono nelle varie intese il livello minimo di guadagno che i lavoratori

possono conseguire attraverso il meccanismo del cottimo. Il lavoro a cottimo si differenzia da quello ad economia, in cui il salario in genere è indipendente dalla quantità e dai tempi della produzione. Quando la pratica del cottimo sfugge al controllo del sindacato nascono contrattazioni individuali tra lavoratore e datore di lavoro che, come accade in molti cantieri edili della capitale, creano forme di sfruttamento, di lavoro nero svolto senza il rispetto dei più elementari diritti degli operai e delle norme di sicurezza.

avoratori assunzioni regolari, contratti versamenti. Ma al tempo stesso all'interno del cantiere vengono organizzate squadre guidate da un lavoratore molto esperto che stabilisce insieme al titolare del subappalto vere e proprie fasi di lavoro a cottimo. Uno stipendio fisso mensile è insomma, comunque, assicurato. Diversa è la situazione delle migliaia di edili che lavorano, ad esempio, in aziende di medio-piccole dimensioni che operano soprattutto nelle zone del «cinturino sud», all'Eur, al Quattrocchio, a Tor Tre Teste, al Tiburtino.

del pulmini organizzati dai caporali abbiamo notato anche molti giovani ragazzi di diciotto anni, ma anche minorenni. Ragazzi che frequentano la scuola media e che durante l'estate accettano di lavorare anche a queste condizioni pur di dare un aiuto economico alla famiglia. Anzi, in molti casi è addirittura il padre o un parente ad accompagnarli in cantiere.

Le chiavi c'erano e Bernardo fa una figuraccia

«Verdi» battono Comune Il Pantheon è ripulito

L'assessore accusò la Sovrintendenza di non aprire i cancelli - Invece i custodi hanno fatto entrare senza problemi gli «Amici della terra»

Quando s'erano scatenate le proteste per la sporcizia dei fossati al Pantheon, l'assessore alla Nettezza urbana disse che era scomparsa la chiave dei cancelli, e che di conseguenza non si poteva pulire la dimora dei Grandi. Ieri mattina, invece, il custode ha consegnato senza problemi il mazzo al consigliere comunale Rosa Filippini ed ai suoi collaboratori dell'Associazione Amici della Terra. E così, nel giro di tre quarti d'ora, il consigliere «verde» e nove ragazzi si sono guadagnati molti titoli sui giornali e la gratitudine di turisti e passanti che sbirciavano curiosi nel recinto zeppo di carte, lattine, bottiglie ed ogni altro genere di rifiuti. «Bernardo viene giù a pulire pure tu», invitava un cartello issato dagli originali netturbini, che alla fine di lavoro hanno riempito ben 22 sacchi d'immondizia. In realtà il povero assessore Bernardo non è certo il solo colpevole, anche se nella sua qualità di addetto alla pulizia della metropoli dovrà assumersi tutte le responsabilità. La «ripulita» dei verdi inaugura il suo mandato - che fu dell'assessore Paola

Pampana - sotto cattivi auspici, soprattutto per via di una lettera-gaffe che lo ha messo in urto con la Sovrintendenza ai monumenti. In una missiva dai toni pepati - diramata alle agenzie di stampa - Corrado Bernardo invitava perentoriamente il sovrintendente La Regina ad aprire subito i cancelli per permettere ai netturbini comunali la pulizia dello scempio di lattine e cartoni sotto il monumento di piazza della Rotonda. Le chiavi invece ce l'hanno sempre avuti i custodi, che con grande sorpresa hanno letto sui giornali tutta la falsa polemica tra organi comunali e statali. Una semplice buria di qualche dipendente dell'assessore Bernardo? Un chiaro sintomo di sfascio amministrativo? Certo tutte le ipotesi sono buone per leggere un giallo risolto da quattro ragazzi pieni di buona volontà. Ma la sporcizia dei monumenti in centro fa il paio con le buche, e con le disfunzioni di una metropoli abbandonata a se stessa, ed all'inquinamento d'ogni genere e grado, compreso quello della vita amministrativa, attraverso le disfunzioni dell'apparato burocratico, tornato al «mitico» splendore dell'epoca di Darda.



Il «take away» fa gola ai ristoranti

Ma quanto costerà?

Rodaggio per l'affare del cibo cotto da portar via dopo che un decreto lo ha legalizzato - Possibili prezzi con sconto del 20%

Una cenetta intima, con i piatti del servizio buono e pietanze sofisticate non significa più, dopo l'entrata in vigore del decreto che concede ai ristoranti la possibilità di vendere cibo cotto «da asporto», un estenuante corsa tra mercato e salumeria, bruciatore da forno e soltanto cinque minuti, mentre rosola l'arrostato, per infilare un vestito elegante e mettere un po' di profumo. Si può ora tranquillamente telefonare al ristorante preferito e ordinare tagliolini al caviale, anitra alla pechinese, o se si preferisce, gnocchi alla romana e gustarli nella propria sala da pranzo. La norma, entrata in vigore sotto il soleone di Ferragosto, in una città «chiusa» per ferie, sta facendo il suo rodaggio proprio in questi giorni. Certo, anche prima che si aprisse l'era del «take away» qualche trattoria consentiva di portar via delle pietanze pronte ma tutto doveva essere fatto clandestinamente, senza stuzzicare la curiosità di un vigile scrupoloso. Infatti, visto che l'asporto di cibo cotto era riservato esclusivamente alle pasticcerie, tavole calde e ristoranti rischiavano multe salatissime per una porzione di lasagna incartata. Ora tutto è cambiato e il «take away», così caro a inglesi e americani, potrebbe diventare il paradiso dei romani. Niente più file, per esempio, il sabato sera davanti a sale stracolme per accaparrarsi il primo tavolo che si libera.

«No, non credo affatto che il «take away» - dice Giorgio Bodoni presidente dell'Assoristoranti - significherà un brutto colpo per i ristoranti. La «filosofia» della cena fuori vuol dire anche aggregazione, quattro chiacchiere con gli amici, sfuggire alla tentazione di accendere la tv. Invece, di scommettere, il cibo cotto da portar via diventerà una nuova forma di servizio per chi deve consumare il pasto nell'intervallo pranzo e non se la sente di ingozzare tramezzini e di rinunciare al relax della propria casa. È questa la grande occasione per le trattorie della capitale, soprattutto quelle della fascia media. Intanto, nonostante il decreto sia arrivato con il Ferragosto, i ristoranti romani non si sono lasciati scoraggiare dall'impreparazione. Qualche telefonata conferma che nessun ristorante risponde un secco no alla richiesta di un'ordinazione da portar via.

Al «Magazzini Generali», che si trova nell'omonima strada, non hanno alcun timore a confessare: «Contentori non ne abbiamo ma se lei ci porta zuppare e piatti da portar via, possiamo consegnarli dal primo al dessert, senza problema. Finora infatti un servizio del genere l'abbiamo sperimentato soltanto per qualche amico». Anche alla «Taverna dei

40» di via Claudia si stanno organizzando con appositi contenitori ma intanto non rinunciano ad acccontentare i pochi (per ora), che al ritorno dalle vacanze hanno deciso di concedersi un peccato di gola. Qualche preoccupazione in più arriva dai gestori dei ristoranti della fascia più alta. «Per i filetti non c'è niente da fare - dice il titolare del Charly's Sauciere, un ristorante francese situato in via San Giovanni in Laterano - vanno cotti al momento. A chi vuol portarsi via le pietanze possiamo suggerire soltanto del paté, del vol-au-vent al funghi e per secondo non c'è altra possibilità che vitello alla zinghese. Se il menù piace possiamo prepararlo all'ultimo momento, anche per due persone soltanto».

Più esigente il gentilissimo proprietario di Fabrizio a Santa Dorotea. «Accettiamo prenotazioni solo per più di quattro persone per portar via piatti a base di pesce freddo, che sono la nostra specialità, dobbiamo essere avvertiti almeno un paio di giorni prima. Ultima condizione che il cliente non abiti troppo lontano: la pasta rischia anche di risultare scotta e alcuni sughi diventerebbero una vera porcheria. Non possiamo rischiare di perdere la faccia per colpa del «take away».

«Quest'ultima mi sembra una preoccupazione eccessiva - dice Giorgio Bodoni - con contenitori appositi, la qualità del cibo non dovrebbe rimetterci. Nei piatti di alluminio le pietanze rimangono in caldo per una buona mezz'ora».

E infine c'è il problema dei costi. All'Antica Pesa, (ristorante che ha meritato gli onori della cronaca per aver ospitato l'allora Presidente della Repubblica Pertini e il re di Spagna) dichiarano senza mezzi termini che il prezzo del pesce è sessanta mila lire al chilo sia per gli avventori sia per l'asporto. Altri più tentati dall'affare del «take away», promettono sconti sul prezzo in menù ma preferiscono restare nel vago. «Il problema è - precisa Giorgio Bodoni - arrivare a un listino chiaro e inequivocabile anche per il cibo da portar via. La diminuzione di costi c'è per il gestore, deve quindi esserci anche il cliente che consuma il pasto a casa sua. Secondo una stima approssimativa, dovrebbe trattarsi di un buon venti-venticinque per cento in meno».

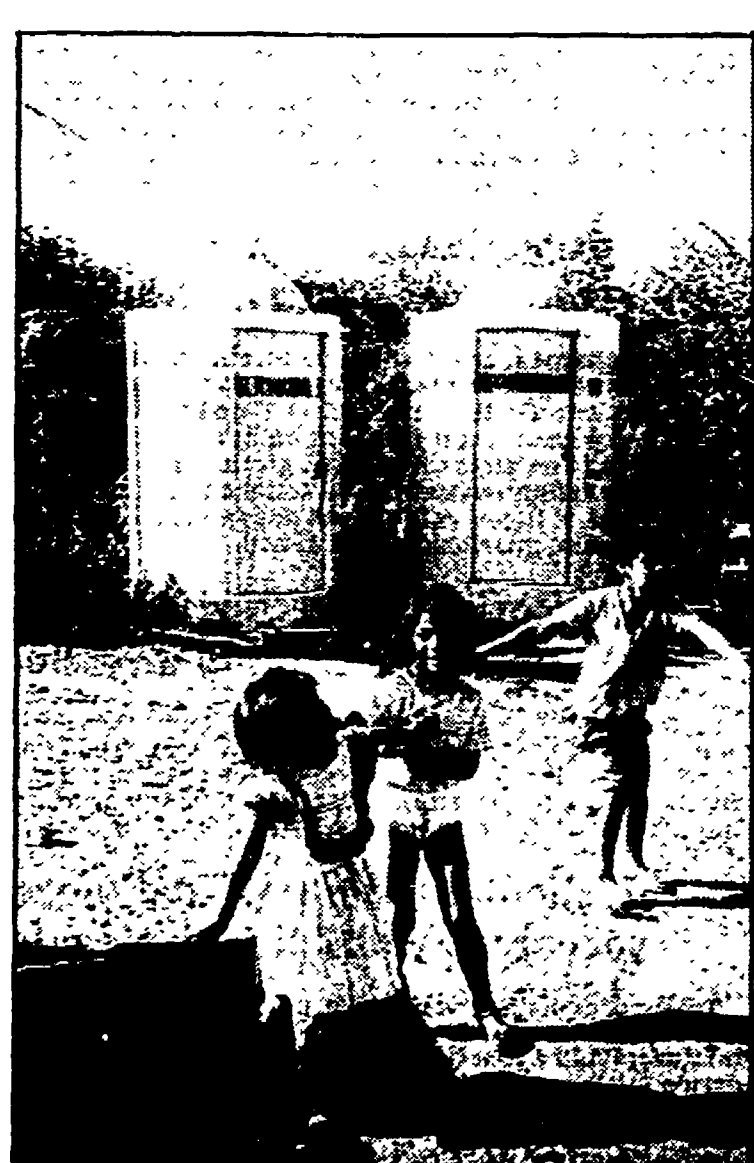
E le rusticelle come le pensano, ora che il loro monopolio, almeno legale, sul cibo cotto da asporto è stato spezzato? «Qualcuno si è lamentato - dice Benedetto Franchi, titolare di un mega shop di alta gastronomia in via Cola di Rienzo - ma io penso che la clientela sia diversa. E poi la nostra cucina può dare dei punti a molti ristoranti».

Antonella Casia

Nel tranquillo campo sosta attrezzato dei «Rom-rudari» sulla via Tiburtina

«Qui i nomadi sognano casa...»

È il gemello di quello di Tor Fiscale - La gente sembra averli accettati - Ci sono anche i gabinetti da un mese e mezzo, però nessuno viene a svuotarli - «Non danno fastidio, i bambini però rubano» - «Se non ci fossero sarebbe meglio»



Alcuni bambini zingari nel campo del Tiburtino attrezzato del Comune

La paura degli zingari

Le vecchie case di Tiburtino III e i palazzoni del quartiere-cantiere di Coll'Aniene sono ad un tiro di schioppo, ma l'eco del «gagà» (noi, i non-zingari) arriva attutito mentre incombe incessante il rumore del traffico della Tiburtina. Dodici famiglie di zingari Rom-rudari di origine rumena da due anni vivono in questo campo che spesso è diventato il letto aggiuntivo dell'Aniene in piena.

«Non ci fermiamo perché consideriamo il tentativo di dare ai nomadi di Roma un campo attrezzato per questo problema. L'assessore ai servizi sociali del Comune Gabriele Mori al termine di un incontro avuto ieri mattina con i rappresentanti dell'Opera nomadi ha ribadito la volontà di non fare marcia indietro nonostante le difficoltà create dagli abitanti della borgata di Tor Fiscale che hanno cacciato gli zingari accampati nell'area di sosta provvisoria allestita dal Comune a ridosso dall'acquedotto Felice. «Le frizioni (così l'assessore definisce le risse, le spazzate punitive e il rogo delle roulotte, ndr) di questi ultimi giorni non si risolvono né con la cacciata degli zingari dai luoghi scelti per la sosta, né imponendo agli abitanti delle borgate degradate e risettate».

«Non ci fermiamo perché consideriamo il tentativo di dare ai nomadi di Roma un campo attrezzato per questo problema. L'assessore ai servizi sociali del Comune Gabriele Mori al termine di un incontro avuto ieri mattina con i rappresentanti dell'Opera nomadi ha ribadito la volontà di non fare marcia indietro nonostante le difficoltà create dagli abitanti della borgata di Tor Fiscale che hanno cacciato gli zingari accampati nell'area di sosta provvisoria allestita dal Comune a ridosso dall'acquedotto Felice. «Le frizioni (così l'assessore definisce le risse, le spazzate punitive e il rogo delle roulotte, ndr) di questi ultimi giorni non si risolvono né con la cacciata degli zingari dai luoghi scelti per la sosta, né imponendo agli abitanti delle borgate degradate e risettate».

«Non ci fermiamo perché consideriamo il tentativo di dare ai nomadi di Roma un campo attrezzato per questo problema. L'assessore ai servizi sociali del Comune Gabriele Mori al termine di un incontro avuto ieri mattina con i rappresentanti dell'Opera nomadi ha ribadito la volontà di non fare marcia indietro nonostante le difficoltà create dagli abitanti della borgata di Tor Fiscale che hanno cacciato gli zingari accampati nell'area di sosta provvisoria allestita dal Comune a ridosso dall'acquedotto Felice. «Le frizioni (così l'assessore definisce le risse, le spazzate punitive e il rogo delle roulotte, ndr) di questi ultimi giorni non si risolvono né con la cacciata degli zingari dai luoghi scelti per la sosta, né imponendo agli abitanti delle borgate degradate e risettate».

Ronoldo Pergolini